

VALENTIN WINE

Ripasso della Valpolicella DOC

Ripasso 2022 Paolo Cottini

CHF 42.50

150cl
13.5%
Veneto
Corvina, Rondinella, Corvinone
AN 27681522

Vinifikation
Vinifikation durch das traditionelle Verfahren des “Ripasso”, des Wiedervergärens auf getrockneten Trauben.

Degustationsnotiz Nase
reif und rund mit Noten von gerösstetem Brot und Haselnuss, gefolgt von Rosinen, Feigen, eingelegten Kirschen, Unterholz und leicht balsmischen Noten unterlegt.

Degustationsnotiz Gaumen
Frische am Gaumen mit reifen Taninen, mineralisches Finale.

Passt zu
Glasweise einfach so zu geniessen oder Begleiter zu rotem Fleisch

Produzent
Die Weinkellerei Paolo Cottini wurde im Jahr 2010 von Sara und Paolo Cottini im Herzen des Valpolicella Classica gegründet. Es ist die Verwirklichung eines gemeinsamen Traums, aufgebaut mit Hingabe und Aufopferung. Die Wurzeln der Familie liegen tief in der Weinbautradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Nach Jahren der Erfahrung entschied sich Paolo, etwas Eigenes zu schaffen, bei dem die Qualität an erster Stelle steht. Die Weinberge befinden sich im Valpolicella Classica, verteilt auf verschiedene Lagen und Terroirs und in unterschiedlichen Höhenlagen von 580 bis 180 Metern gelegen. Diese unterschiedlichen Böden mit ihren einzigartigen topografischen Eigenschaften, bringen Trauben von aussergewöhnlicher Qualität und Komplexität hervor - Qualitäten, die sich in den Weinen widerspiegeln. Die DOC-Weine bewahren die authentischen Aromen des Valpolicella-Weinerbes, während die IGT-Weine die persönliche Interpretation des Weins voll zum Ausdruck bringen.

Region
Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.



VALENTIN
WINE

Ripasso 2022 Paolo Cottini

Subregion

Der Ripasso della Valpolicella bedeutet: "nochmals bearbeitet" oder wörtlich "erneuter Durchgang". Das heisst, dem fertig vergorenen Valpolicellawein, welcher aus den Traubensorten, Corvina Veronese, Rondinella als auch Molinara besteht wird für ca 15 bis 20 Tage ungepresste Schalen einer Amarone- oder Recioto-Gärung hinzu gegeben. Diese Schalen enthalten noch Hefen und Zucker und so entsteht eine zweite Gärung. Das Resultat ist ein Wein mit hoher Geschmacksfülle, intensiver Farbgebung, mehr Gerbstoffen (Tannine), komplexere Aromen, herausragende Struktur und dadurch auch einem sehr guten Reifungspotenzial. Der "kleine" Bruder vom grossen Amarone, der durch sein Herstellungsverfahren immer etwas günstiger daher kommt, jedoch sich jederzeit mit dem "grossen" Bruder messen kann.